

RECIPE

Belgische Waffeln mit nutella®

Leicht

40 min



ZUTATEN

FÜR 8 STÜCK

- 400 g Mehl
- 150 ml Milch
- 100 g Butter
- 10 g Hefe, frisch
- 30 g Zucker
- 1 Pkt Vanillezucker
- ¼ TL Salz
- 2 Stk Eier
- 150 g Hagelzucker
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g nutella®
- 25 g Puderzucker



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 1,5 Stunden

In der Schüssel der Küchenmaschine die Milch mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und Eiern verrühren. Dann Mehl, Salz und Butter hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 1-1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

**2**

Nachdem der Teig aufgegangen ist, den Hagelzucker unterkneten. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz ausfetten. Dann den Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche mit einer Teigspachtel in 10 Portionen teilen und zu Kugeln formen.

**3**

Immer vier Kugeln zusammen in das Waffeleisen geben und goldbraun ausbacken, das kann zwischen 4-5 Minuten dauern.

**4**

Die belgischen Waffeln mit Puderzucker und nutella® servieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept